



# Ge grillter Steaksalat

- 1 Die Fettschicht des Steaks einritzen und das Steak von allen Seiten salzen
- 2 Das Steak bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel bei rund 80-90°C Grilltemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 52°C garen
- 3 In der Zwischenzeit die Tomaten würfeln, die Avocado schälen, vom Kern befreien und ebenfalls würfeln. Den Schnittlauch grob hacken und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Mit der Sojasauce, dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft vermengen.
- 4 Das Steak würfeln und noch warm in die Schüssel geben.
- 5 Alles miteinander vermischen und sofort servieren.



## Zutaten

<b>American</b>	
<b>Bone-in Rib-Eye</b>	ca. 1.100 g
Grobes Salz	1 Prise
Tomaten	2
Avocado	1
Sojasauce	4 EL
Schnittlauch	1 Bund
Abrieb und den Saft einer Zitrone	



**JETZT ZUBEREITUNGSVIDEO ANSEHEN**

